

10ª Mostra Científica

Pesquisa, Pós Graduação e Extensão



O USO DA ESTRATÉGIA DE TREINAMENTO COM MANIPULADORES DE ALIMENTOS COMO FERRAMENTA DE QUALIDADE NO CONTEXTO DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Mariana Gasparini Lauro¹, Mariana Gonzalez Bolonha², Renata Gati Dala Bernardina³.

¹Graduado em Nutrição – UNESC; ²Graduando em Nutrição – UNESC; ³Nutricionista, D.ra, Professor do curso de Nutrição – UNESC/ marianagasparini.37@gmail.com, marianagbolonha@hotmail.com, rgdbernardina@unesc.br

INTRODUÇÃO

A manipulação e consequente produção de um alimento seguro para consumo pode ser afetada, dentre outros, pela forma de armazenamento, produção e, em grande parte, pelos indivíduos responsáveis por produzi-los, os chamados manipuladores de alimentos. Conhecimentos errôneos e práticas inadequadas destes manipuladores podem ser responsáveis por contaminar os alimentos durante o processo de manipulação e, assim, levar a ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) ao consumidor, conferindo perigo à saúde do mesmo (COELHO; ANDRADE; MOURA, 2021). Sendo assim, o uso de treinamentos se enquadra como uma possibilidade de ferramenta para avaliar a percepção de risco, conhecimentos e boas práticas deste público alvo acerca da manipulação de alimentos, a fim de que se confirme ser uma estratégia eficaz ou não para adoção de práticas adequadas e seguras.

OBJETIVO

Avaliar a eficácia de treinamentos como estratégia para adoção de boas práticas por parte dos manipuladores, conferindo qualidade no contexto de segurança dos alimentos.

METODOLOGIA

O estudo foi dividido em dois momentos. No primeiro momento foi aplicada uma lista de verificação para avaliação das boas práticas de manipulação e um questionário estruturado baseado na RDC 216/2004 para avaliação de conhecimento e percepção dos manipuladores. Todos os instrumentos eram autopreenchidos. Após a primeira aplicação dos instrumentos, foi disponibilizado aos participantes um programa de treinamento por meio de vídeos gravados e, após duas semanas do treinamento, a lista de verificação e o questionário foram novamente enviados aos manipuladores para respostas. As boas práticas foram classificadas conforme requisitos da RDC ANVISA 275/2002 em “bom”, “regular” ou “ruim”. O conhecimento foi classificado como “suficiente”, “regular” ou “insuficiente”. A percepção de risco foi classificada como alta percepção de risco, média percepção de risco e baixa percepção de risco. Todas as atividades foram controladas e gerenciadas através de lista de verificação e controle.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O público da pesquisa consistiu em 33 manipuladores de alimentos participantes maiores de 16 anos e residentes do município de Colatina/ES. Dentro deste público, 63,6% (n=21) classificaram-se como “bom” em relação às boas práticas de manipulação no primeiro momento da pesquisa, e, após o treinamento, 78,8% (n=26) destes manipuladores obtiveram a mesma classificação. Um ponto específico foi o aumento de adequação em relação ao armazenamento de lixo e resíduos fora do ambiente de manipulação e preparo de alimentos, atingindo 100% (n=33) dos manipuladores em conformidade após aplicação do treinamento, enquanto que, no primeiro momento, não havia essa totalidade. Trata-se de um requisito higiênico-sanitário estabelecido pela ANVISA através do regulamento técnico RDC 216/2004, mostrando um aumento significativo

nesta diretriz, já sugerindo a importância e eficácia dos treinamentos nesse contexto.

O questionário de conhecimentos mostrou 48,5% (n=16) dos manipuladores com conhecimento classificado como “suficiente” no primeiro momento da pesquisa, enquanto que, após o treinamento, 63,6% (n=21) dos manipuladores apresentaram a mesma classificação em relação a questões sobre o processo de produção e manipulação de alimentos (Figura 1).

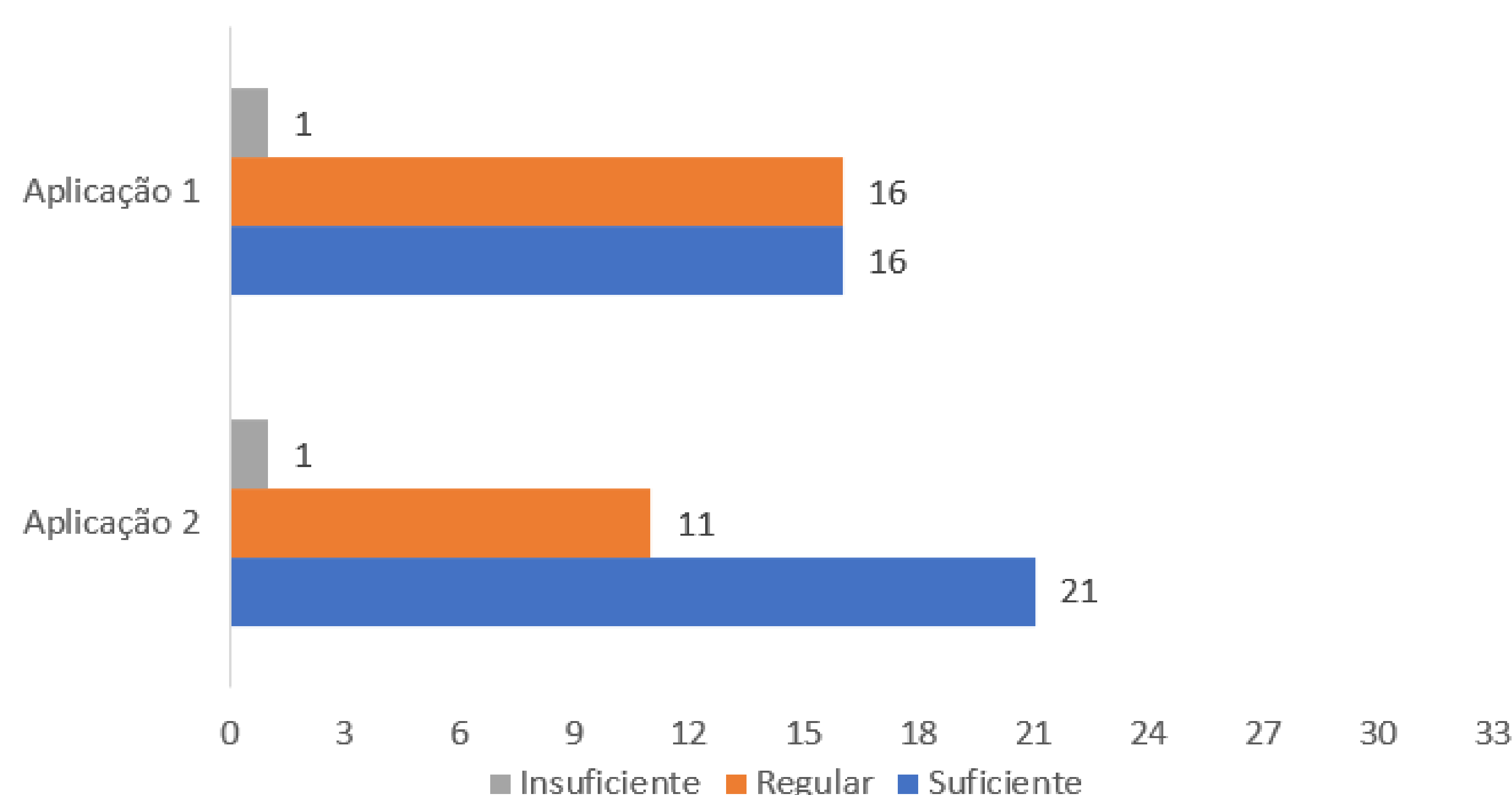


Figura 1 - Classificação geral das respostas dos manipuladores de alimentos em relação ao conhecimento do conteúdo das questões no primeiro e segundo momento de aplicação do questionário de “Conhecimento dos manipuladores de alimentos referente ao risco de contaminação e segurança alimentar”.

Em relação à percepção de risco, 21,2% (n=7) dos manipuladores de alimentos participantes do estudo apresentaram baixa percepção de risco, enquanto que, após o treinamento, 18,2% (n=6) apresentaram mesma classificação, mostrando redução na irregularidade.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que o treinamento mostrou ser uma ferramenta eficaz ao instruir e ensinar manipuladores de alimentos a adquirirem boas práticas, bem como conhecimentos adequados e percepção de risco suficiente acerca da manipulação correta dos alimentos, a fim de evitar prejuízos à saúde do consumidor.

AGRADECIMENTOS

Agradecimento ao Programa de Iniciação Científica do Centro Universitário do Espírito Santo – UNESC.

REFERÊNCIAS

- COELHO, R. H. *et al.* **Food contamination and its predisposing factors: an integrative review.** Brazilian Journal of Health Review, 2021.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 16 setembro de 2004.